MANUALE D'ISTRUZIONE FORNO DA INCASSO

Micro + Grill S4000, cod. 7136 020

Foster spa - via M.S. Ottone, 18/20 - 42041 Brescello (RE) Italy - www.fosterspa.com
tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450
fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166 e-mail: service@fosterspa.com

Egregio cliente,

innanzitutto La desideriamo ringraziare per aver scelto il nostro prodotto. Siamo praticamente sicuri che rimarrete soddisfatti di questo moderno, funzionale e pratico forno a microonde, fabbricato utilizzando materiali di prima qualità.

La invitiamo a leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso che Le permetteranno di ottenere i massimi risultati di prestazione dal forno acquistato.

CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO NEL CASO DOVESSE RENDERSI NECESSARIO CONSULTARLE DI NUOVO.

Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!

Il Suo contributo alla salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è contrassegnato dal logo "Punto Verde".

Utilizzare i contenitori appositi per smaltire tutti i materiali dell'imballaggio come cartone, polistirolo espanso e pellicole protettive. Si assicura così il riciclaggio dei materiali d'imballaggio.

Smaltimento di apparecchiature dismesse

La norma europea 2002/96/EC su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE**,** Waste Electrical and Electronic Equipment) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

Gli apparecchi in disuso devono pertanto essere recuperati separatamente dagli altri rifiuti per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e per evitare possibili danni alla salute delle persone e all'ambiente. Il simbolo del cassonetto barrato deve essere applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i nostri punti vendita per informarsi sul luogo di raccolta di vecchi elettrodomestici più vicino.

Prima di procedere allo smaltimento rendere sicuro l'apparecchio, staccando il cavo di alimentazione, tagliandolo e smaltendolo quindi, a sua volta, adeguatamente.

Indice

Istruzioni di montaggio

Prima dell'installazione

Assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Aprire lo sportello, rimuovere **tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.

Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura danneggino il generatore di microonde.

Attenzione! Il frontale dell'apparecchio potrebbe essere ricoperto da un **film protettivo**. Rimuovere la protezione con cautela prima della prima messa in funzione, iniziando a staccarla partendo dal basso.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello si chiuda correttamente e che la parete interna dello sportello, così come il frontale del vano interno, non siano danneggiati. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza Tecnica.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO se il cavo d'alimentazione o la spina dovessero essere danneggiati, se l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, se si dovesse essere danneggiato o se dovesse essere caduto. In tal caso mettersi in contatto con il Servizio Assistenza Tecnica.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. L'apparecchio non deve essere messo nelle vicinanze di radiatori, radio e televisori.

Durante l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri mai in contatto con umidità, oggetti appuntiti e con il lato posteriore dell'apparecchio, le cui elevate temperature lo potrebbero danneggiare.

Attenzione! Sistemare l'apparecchio in modo da poter raggiungere con facilità la spina.

Dopo l'installazione

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase.

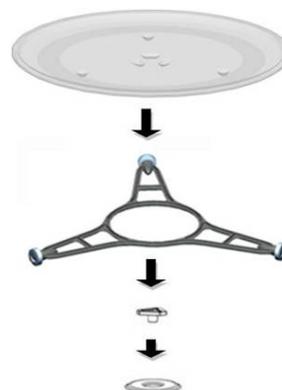
Qualora il tipo di montaggio non dovesse rendere accessibile la presa, far eseguire **l'installazione** da un tecnico specializzato. Questo tipo di incasso prevede infatti il collegamento ad un circuito d'alimentazione tramite un ruttore per tutti i poli con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

ATTENZIONE! IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A TERRA.

Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

L'apparecchio funziona solo quando lo sportello è perfettamente chiuso.

Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Inserire il perno al centro del vano cottura ed appoggiare l'anello di scorrimento e il piatto girevole in modo che scatti. Ogni qual volta venga utilizzato il forno a microonde, è necessario che sia il piatto girevole sia gli appositi accessori siano correttamente disposti all'interno del vano cottura. **Il piatto girevole può ruotare in tutte e due le direzioni.**

Durante l'installazione attenersi a quanto contenuto nelle istruzioni allegate.

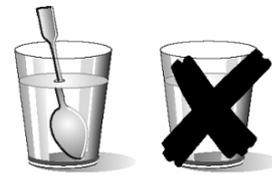
Avvertenze di sicurezza

- **Attenzione!** Non lasciare il forno a microonde incustodito, specialmente se vengono utilizzati recipienti di carta, plastica o altri materiali combustibili, perché potrebbero carbonizzarsi ed infiammarsi. PERICOLO D'INCENDIO!
- **Attenzione!** Se si dovessero notare fumo o fiamme all'interno del vano cottura, lasciare chiuso lo sportello in modo da soffocare le eventuali fiammate. Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. PERICOLO D'INCENDIO!
- **Attenzione!** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori chiusi, perché potrebbero esplodere facilmente.
- **Attenzione!** Quest'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, se non siano attentamente sorvegliate o ben istruite sull'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- **Attenzione!** I bambini dovrebbero essere sorvegliati per evitare che giochino con il dispositivo.
- **Attenzione!** Se l'apparecchio ha una modalità di funzionamento combinato (microonde combinate ad altre funzioni) non permettere ai bambini di utilizzare il forno senza sorveglianza, perché il forno raggiunge temperature molto elevate.
- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se

- le cerniere dello sportello sono danneggiate,
- lo sportello non si chiude correttamente.
- le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
- il vetro dello sportello è danneggiato,
- nella vana cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.

L'apparecchio **può essere di nuovo utilizzato**, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.

Prudenza!

- **Riscaldare le pappe per neonati sempre in biberon o bottiglie senza coperchio e senza tettarella. Dopo aver riscaldato il cibo del bambino, mescolarlo o agitarlo bene in modo che il calore si distribuisca uniformemente. Controllare quindi la temperatura della pietanza prima di somministrargliela. PERICOLO DI SCOTTATURE!**
- Per evitare che, **durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo**, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta.
- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- Non incastrare mai il cavo di alimentazione di altri apparecchi elettrici nello sportello dell'apparecchio quando caldo. Potrebbe danneggiarsi l'isolamento del cavo. **Pericolo di cortocircuito!**

Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!

Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!

Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.

Avvertenze di sicurezza

Questo apparecchio è destinato solo ad uso domestico!

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di pietanze.

Attenendosi alle istruzioni per l'uso, si evitano danni all'apparecchio e non si creano situazioni pericolose.

- Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che il **perno**, **l'anello di scorrimento** e il relativo **piatto girante** si trovino nel vano cottura.
- **Non accendere mai il forno a microonde se vuoto.** In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: PERICOLO DI DANNI!
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno **per verificarne la programmazione.** L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Utilizzare solo **recipienti adatti al microonde**. Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- **Non rimuovere la copertura di mica** applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di **oggetti infiammabili** nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come **dispensa**.
- Non riscaldare **uova con guscio** o **uova sode intere** nel forno a microonde, perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare il forno per **friggere in olio,** perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- **Per evitare di scottarsi**, indossare sempre guanti da cucina per inserire o estrarre i contenitori dal forno e per toccare il vano cottura.
- **Non appoggiarsi e non sedersi sullo sportello del forno aperto**. Si potrebbero danneggiare specialmente le cerniere. Lo sportello resiste ad un carico di massimo 8 kg.
- **Il piatto girevole e le griglie possono resistere ad un carico massimo di 8 kg.** Se non si desidera danneggiare l'apparecchio, non superare mai i suddetti valori di carico.

Pulizia

- **Attenzione!** Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i resti di cottura (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione"). Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**
- **Attenzione!** Non utilizzare detergenti abrasivi duri o raschietti metallici per la pulizia del vetro dello sportello del forno, perché potrebbero graffiare la superficie e poi provocare la rottura del vetro.
- Le superfici di contatto dello sportello (frontale del vano cottura e lato interno dello sportello) devono essere mantenute sempre pulite, al fine di garantire il perfetto funzionamento del forno.
- Attenersi a quanto contenuto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

In caso di riparazione

- **Attenzione – emissione di microonde! Non aprire l'involucro dell'apparecchio.** Qualsiasi tipo di riparazione o lavoro di manutenzione eseguito da personale non autorizzato dal produttore, potrebbe essere pericoloso.
- Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un rappresentante autorizzato o da un tecnico specializzato, per evitare situazioni pericolose e perché sono necessari utensili speciali.
- Lavori di riparazione e manutenzione, soprattutto su componenti sotto tensione, devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico autorizzato dal produttore.

I vantaggi delle microonde

Nelle normali cucine il calore generato dalle resistenze di riscaldamento o dal bruciatore a gas penetra lentamente nella pietanza dall'esterno verso l'interno. La perdita di calore provocata dal riscaldamento dell'aria, dei componenti del forno e dei recipienti è pertanto molto elevata.

Negli apparecchi a microonde, invece, è il cibo stesso che si riscalda e il calore viene quindi trasportato dall'interno verso l'esterno. In questo modo il calore non viene disperso nell'aria, sulle pareti del vano cottura o del recipiente (sempre che questo sia adatto al microonde); vengono riscaldate infatti solo le pietanze.

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

1. Tempi di cottura ridotti: circa ¾ di tempo in meno rispetto a quello necessario per una cottura convenzionale.
2. Velocissimo scongelamento di alimenti: diminuisce la possibilità che si formino batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Mantenimento del valore nutritivo dell'alimento grazie alla riduzione del tempo di cottura.
5. Di facile pulizia.

Funzionamento del forno a microonde

Nell'apparecchio a microonde è presente un tubo termoionico, il cosiddetto magnetron, che trasforma la corrente elettrica in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde elettromagnetiche vengono trasportate all'interno dell'apparecchio da un conduttore a onde e sono distribuite da uno spanditore metallico o da un piatto girevole.

All'interno dell'apparecchio le microonde si espandono in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nelle pietanze.

Perché gli alimenti si riscaldano.

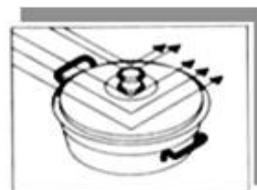
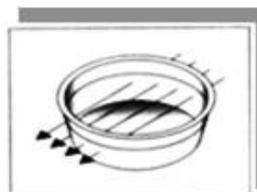
Gli alimenti sono composti prevalentemente d'acqua, le cui molecole sono messe in movimento dalle microonde.

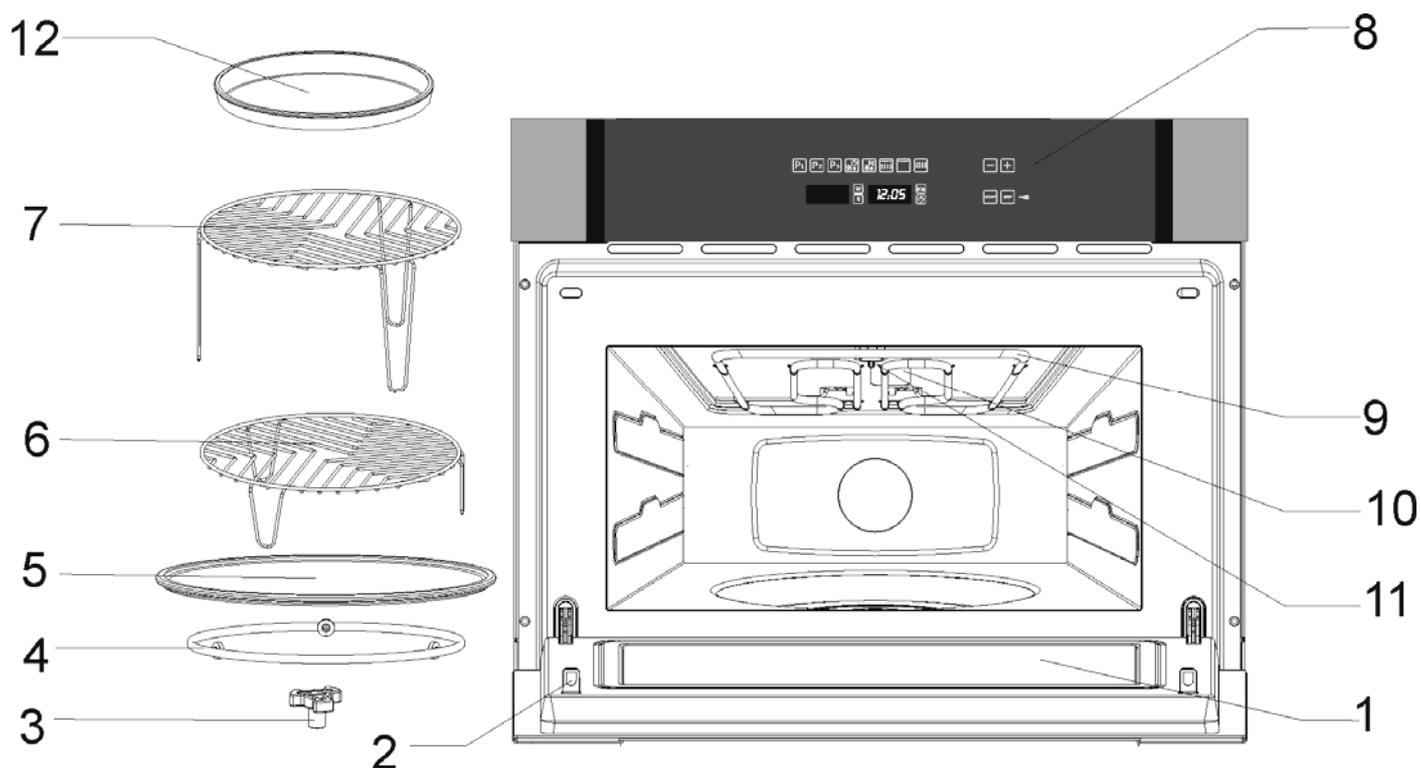
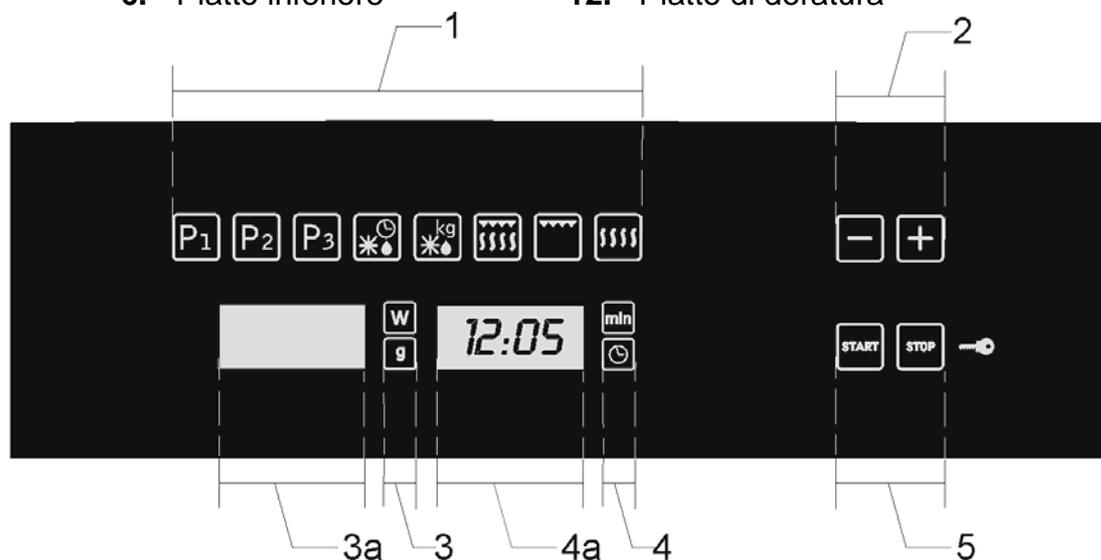
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

Poiché il calore viene generato all'interno dell'alimento:

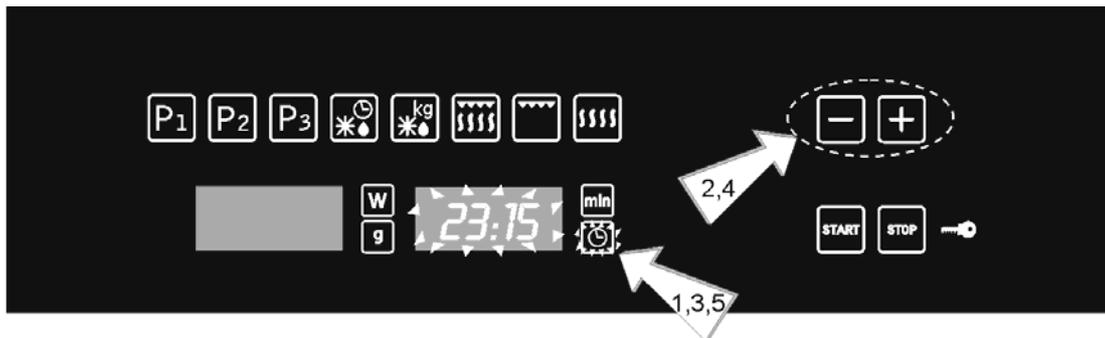
- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a variazioni.

Le microonde possono penetrare in recipienti di porcellana, vetro, cartone o plastica, ma non in quelli di metallo. Non utilizzare pertanto recipienti di metallo o con elementi in metallo nel forno a microonde.

Le microonde vengono riflesse dal metallo,...

... penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...

... e vengono quindi assorbite dal cibo.

Descrizione dell'apparecchio

1. - Finestrino del portello
2. – Fermi
3. – Supporto piatto girevole
4. - Anello girevole
5. - Piatto girevole
6. - Piatto inferiore
7. –Piatto superiore
8. - Pannello di controllo
9. - Elemento grill
10. – Coperchio in Mica
11. – Lampada
12. –Piatto di doratura

1. – Segnalatori di funzioni
2. – Selettore di funzioni
3. – Tasto impostazione Temperatura del Forno
3a. – Display Temperatura del forno
4. –Tasto di selezione Peso / Potenza
4a . – Display Peso / Potenza
5. – Tasto Start / Stop / Blocco di sicurezza

Impostazioni preliminari

Impostazione dell'orologio

Quando l'ora indicata non è corretta, il display dell'orologio lampeggia (p.e. dopo che si è collegato il forno alla rete elettrica o dopo una caduta di corrente). Per selezionare l'ora esatta procedere nel seguente modo:

1. Premere il pulsante dell'**Orologio**. I numeri delle ore iniziano a lampeggiare.
2. Premere i pulsanti "**-**" e "**+**" per impostare le ore.
3. Premere di nuovo il pulsante dell'**Orologio** per impostare i minuti, che continuano a lampeggiare.
4. Premere i pulsanti "**-**" e "**+**" per impostare i minuti.
5. Per concludere, premere di nuovo il pulsante dell'**Orologio**.

Oscurare l'ora

Se il display dell'ora dovesse infastidire, lo si può oscurare tenendo premuto il tasto **OROLOGIO/TIMER** per tre secondi. I due punti che separano le ore dai minuti continuano a lampeggiare mentre l'orologio rimane oscurato.

Per riattivare il display, premere di nuovo per tre secondi il tasto **OROLOGIO/TIMER**.

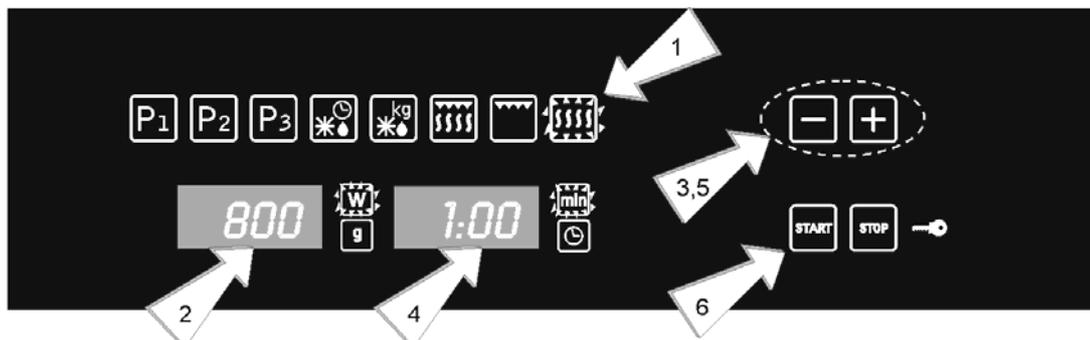
Blocco di messa in funzione

Il funzionamento dell'apparecchio può essere bloccato per impedirne, per esempio, un utilizzo improprio da parte dei bambini.

1. Per attivare la funzione "Blocco di messa in funzione" tenere premuto il tasto **STOP** per 3 secondi, al termine dei quali verrà emesso un segnale acustico e **a display** verrà visualizzato "SAFE" (sicuro). L'apparecchio è così bloccato e non può essere utilizzato in alcun modo.
2. Si disattiva il blocco di messa in funzione, tenendo premuto il tasto STOP per 3 secondi, al termine dei quali verrà emesso un segnale acustico e a display verrà di nuovo visualizzata l'ora.

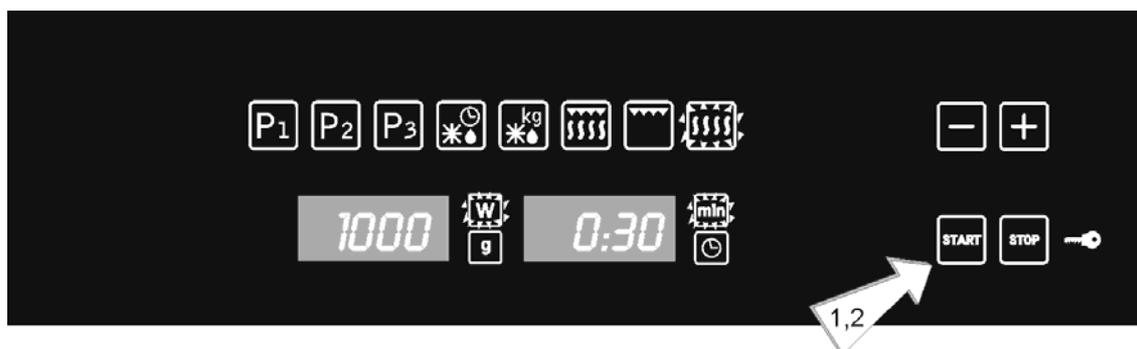
Funzioni base

Funzionamento con sole microonde

Questa funzione può essere utilizzata per cucinare o riscaldare verdure, patate, riso, pesce o carne.

1. Premere il pulsante della funzione Microonde. Il tasto corrispondente si accende.
2. Premere il pulsante Impostazione Potenza. Il segnalatore pertinente lampeggerà. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 800 W.
3. Premere i pulsanti “-“ e “+” per impostare la potenza del microonde.
4. Premere il pulsante Impostazione Tempo per selezionare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “-“ e “+” per impostare il tempo di funzionamento preteso, (per esempio 1 minuto).
6. Premere il pulsante Start. Il forno comincia a funzionare.

NOTA: se si seleziona una potenza pari a 1000 W, la durata di funzionamento non può superare i 15 minuti.

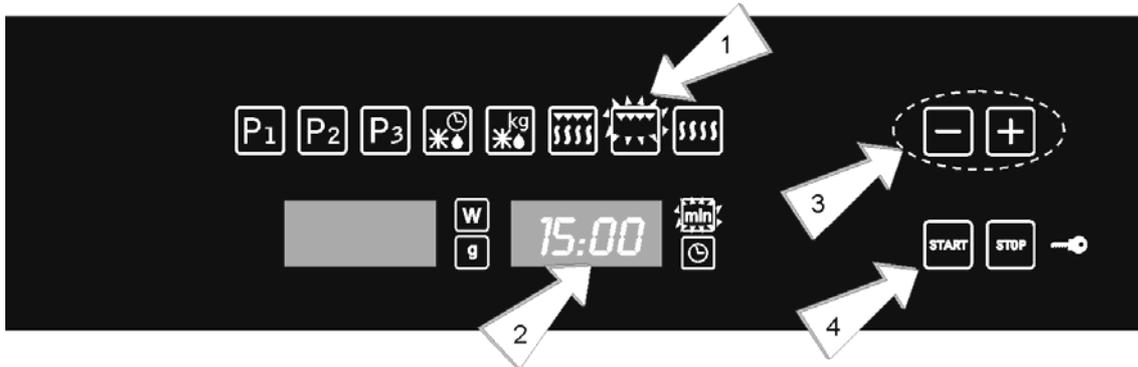
Microonde – Avvio rapido

Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare alimenti ad elevata percentuale liquida come acqua, caffè, the e brodi.

1. Premere il tasto **START**. L'apparecchio inizia a funzionare a potenza massima nella modalità "Funzionamento con sole microonde" per 30 secondi.
2. Se si desidera prolungare la durata di funzionamento, premere di nuovo il tasto **START**. Ogni volta che si preme il tasto, si prolunga la durata di funzionamento di 30 secondi.

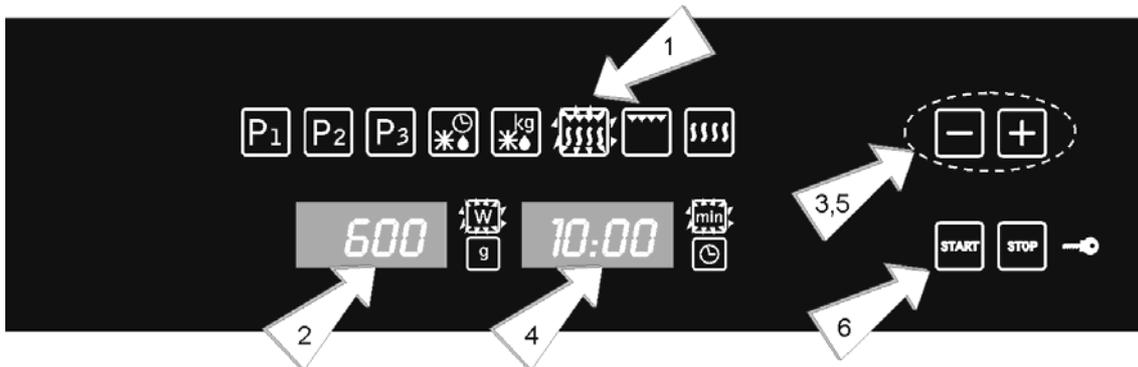
NOTA: se si seleziona una potenza pari a 1000 W, la durata di funzionamento non può superare i 15 minuti.

Funzioni base

Grill

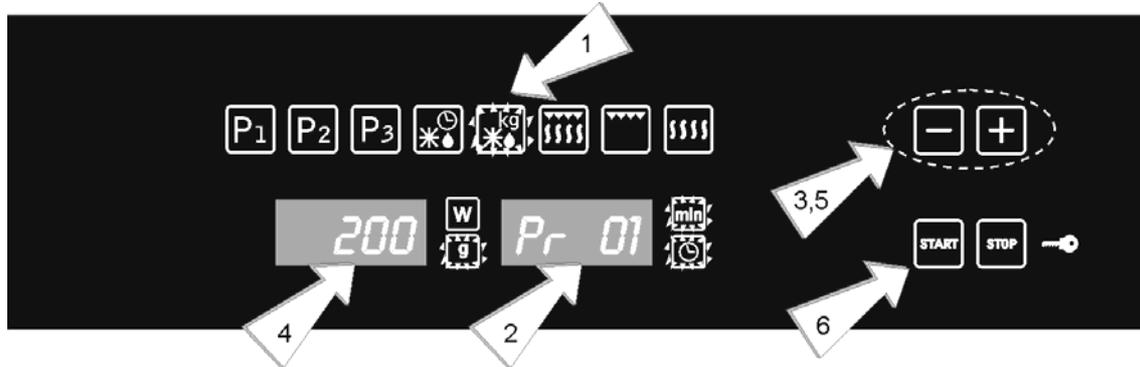
Questa funzione può essere utilizzata per rosolare velocemente la superficie delle vivande.

1. Premere il pulsante de funzione **Grill**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante **Impostazione Tempo** per cambiare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
3. Premere i pulsanti “**-**“ e “**+**” per impostare il tempo preteso (per esempio 15 minuti).
4. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

Combinazione microonde + grill

Questa funzione può essere utilizzata per cucinare lasagne, pollame, patate arrosto e sformati.

1. Premere il pulsante della funzione **Microonde + Grill**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante **Impostazione Potenza**, per modificare la potenza del microonde. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 600 W.
3. Premere i pulsanti “**-**“ e “**+**” per impostare la potenza pretesa.
4. Premere il pulsante **Impostazione Tempo** per cambiare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “**-**“ e “**+**” per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 10 minuti).
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.
7. Nella funzione combinata la potenza delle microonde è limitata a 600 W.

Funzioni base

Scongelamento automatico in base al peso

Questa funzione può essere utilizzata per scongelare velocemente carne, pollame, pesce, frutta o pane.

1. Premere il pulsante della funzione **Scongelamento per Peso.** Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante de **Selezione del Tipo di Alimento** per scegliere il tipo di alimento. Il segnalatore pertinente lampeggerà.
3. Premere i pulsanti “**-**“ e “**+**” per impostare il tempo preteso, per esempio “Pr 01” (vedere la tabella sotto).
4. Premere il pulsante **Impostazione Peso** per alterare il peso dell’alimento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “**-**“ e “**+**” per impostare il peso preteso.
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

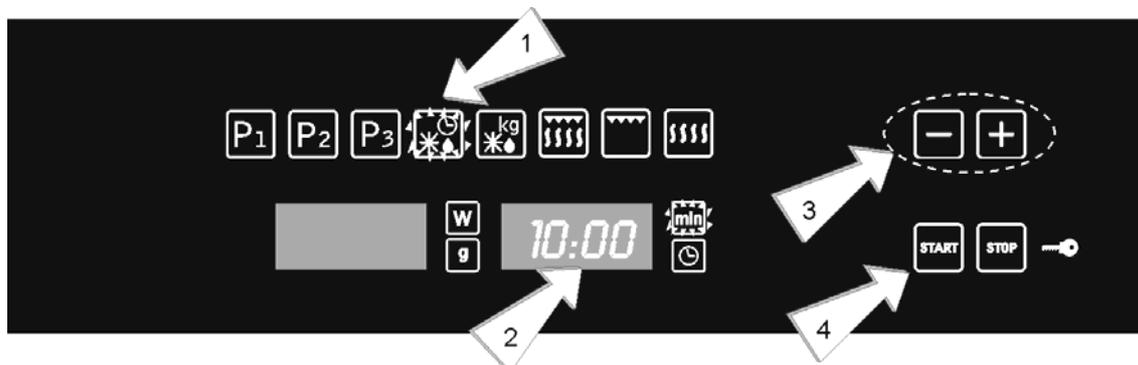
Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione "Scongelamento automatico in base al peso" con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Programma	Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pr 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Pollame	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Pesce	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Frutta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pane	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Nota importante: vedi "Indicazioni generali di scongelamento".

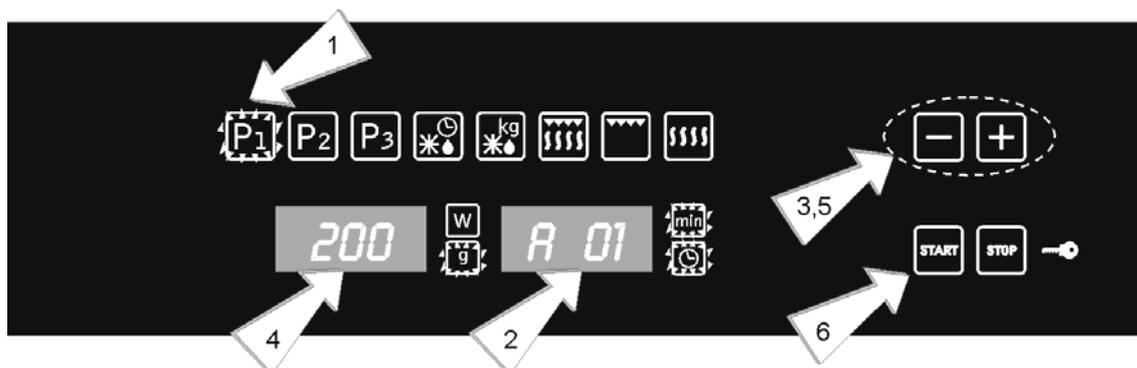
Funzioni base

Scongelamento manuale in base al tempo

Questa funzione può essere utilizzata per scongelare velocemente qualsiasi tipo di alimento.

1. Premere il pulsante della funzione **Scongelamento per Tempo**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante **Impostazione del Tempo** per scegliere il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
3. Premere i pulsanti “**-**“ e “**+**” per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 10 minuti).
4. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

Programmi speciali

Programma F1 - Riscaldare le pietanze

Questo programma può essere utilizzato per riscaldare diversi tipi di alimenti.

1. Premere il pulsante della funzione **Speciale 1**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante de **Selezione del Tipo di Alimento** per scegliere il tipo di alimento. Il segnalatore pertinente lampeggerà.
3. Premere i pulsanti “**-**“ e “**+**” per impostare il tempo preteso, per esempio “A 01” (vedere la tabella sotto).
4. Premere il pulsante **Impostazione Peso** per alterare il peso dell’alimento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “**-**“ e “**+**” per impostare il peso preteso.
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione speciale P1 con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
A 01	Minestre	200 – 1500	3 – 15	1 – 2
A 02	Piatti pronti; Ingredienti compatti	200 – 1500	3 – 20	1 – 2
A 03	Piatti pronti; p.e. spezzatino	200 – 1500	3 – 18	1 – 2
A 04	Verdure	200 – 1500	2 – 14	1 – 2

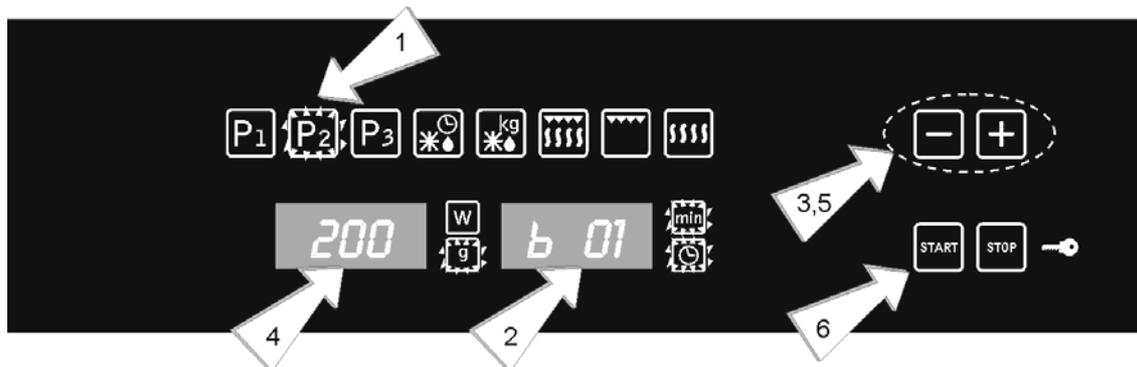
Note importanti

- Utilizzare sempre recipienti adatti per le microonde e un coperchio per evitare che le parti liquide possano traboccare.
- Durante il riscaldamento mescolare o girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato turn.
- Il tempo necessario al riscaldamento dell'alimento dipende dalla sua temperatura di partenza. Gli alimenti che sono appena stati tolti dal frigorifero hanno bisogno di tempi di riscaldamento più lunghi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente. Se la temperatura della pietanza non dovesse corrispondere a quella desiderata, selezionare la volta successiva un peso maggiore o minore. Al termine del riscaldamento mescolare le pietanze. Lasciarle quindi riposare per permettere al calore di distribuirsi uniformemente.

Attenzione! Al termine del riscaldamento il recipiente potrebbe essere molto caldo. Le microonde non surriscaldano generalmente i recipienti, che però possono essere riscaldati dal calore trasmesso dalle vivande che contengono.

Programmi speciali

Programma F2 - Cuocere le pietanze

Questo programma può essere utilizzato per cuocere alimenti freschi.

1. Premere il pulsante della funzione **Speciale 2**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante de **Selezione del Tipo di Alimento** per scegliere il tipo di alimento. Il segnalatore pertinente lampeggerà.
3. Premere i pulsanti "**-**" e "**+**" per impostare il tempo preteso, per esempio "b 01" (vedere la tabella sotto).
4. Premere il pulsante **Impostazione Peso** per alterare il peso dell'alimento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti "**-**" e "**+**" per impostare il peso preteso.
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione speciale P2 con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)
b 01	Patate	200 – 1000	4 – 17
b 02	Verdure	200 – 1000	4 – 15
b 03	Riso	200 – 500	13 – 20
b 04	Pesce	200 – 1000	4 – 13

Note importanti

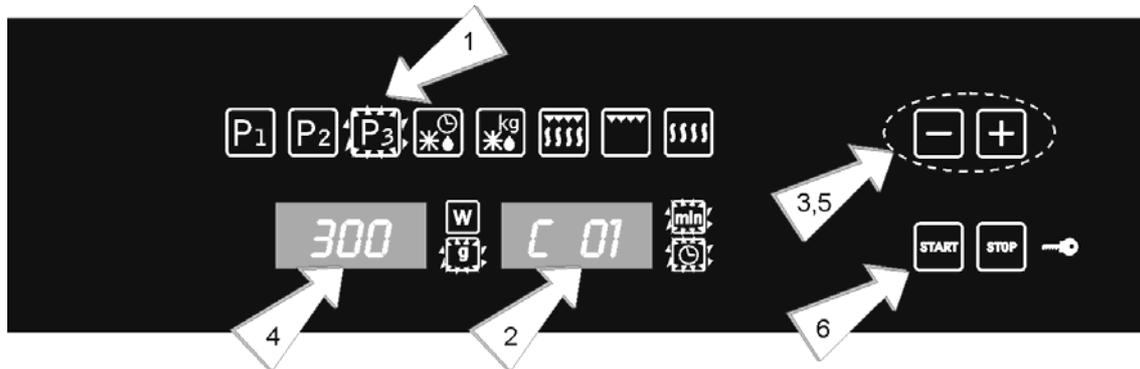
- Utilizzare sempre recipienti con coperchio adatti alle microonde per evitare che le parti liquide possano traboccare.
- Durante il riscaldamento mescolare o girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato turn.
- **Attenzione!** Al termine della cottura il recipiente potrebbe essere molto caldo. Le microonde non surriscaldano generalmente i recipienti, che però possono essere riscaldati dal calore trasmesso dalle vivande che contengono.

Indicazioni di cottura

- Pesce intero – Aggiungere da 1 a 3 cucchiai d'acqua o di succo di limone.
- Riso – Per ogni pugno di riso aggiungere la doppia quantità d'acqua.
- Patate con buccia – Cuocere patate di grandezza uguale dopo averle lavate ed aver bucherellato più volte la buccia. Aggiungere da 1 a 3 cucchiai d'acqua.
- Patate sbucciate e verdure fresche – Tagliarle in pezzi di uguali dimensioni e aggiungere un cucchiaio d'acqua per ogni 100 g di verdura; salare a piacere.

Programmi speciali

Programma F3 - Scongelare e cuocere

Questo programma può essere utilizzato per scongelare e poi cucinare diversi tipi di alimenti.

1. Premere il pulsante della funzione **Speciale 3**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante de **Selezione del Tipo di Alimento** per scegliere il tipo di alimento. Il segnalatore pertinente lampeggerà.
3. Premere i pulsanti "**-**" e "**+**" per impostare il tempo preteso, per esempio "C 01" (vedere la tabella sotto).
4. Premere il pulsante **Impostazione Peso** per alterare il peso dell'alimento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti "**-**" e "**+**" per impostare il peso preteso.
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione speciale P2 con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)
C 01	Pizza	300 – 550	8 – 12
C 02	Piatti pronti	350 – 500	8 – 14
C 03	Prodotti a base di patate	200 – 450	10 – 12

Note importanti

- Utilizzate stoviglie adatte al microonde e resistenti al calore (ad esempio le apposite pirofile). Con il grill si ottengono temperature molto elevate. Con il programma C 02 utilizzate sempre un coperchio per evitare la fuoriuscita di liquidi.
- Durante il riscaldamento girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato turn.

Attenzione! Al termine della cottura il recipiente potrebbe essere molto caldo. Sebbene le microonde non riscaldino la maggior parte dei contenitori, questi potrebbero diventare molto caldi a causa del calore trasmesso dalla resistenza del grill.

Indicazioni di cottura

- Pizza, surgelata – Cuocere pizze o baguette precotte e surgelate.
- Piatti pronti, surgelati – Cuocere lasagne, cannelloni, sformati di gamberetti surgelati. Coprire sempre con il coperchio.
- Piatti a base di patate, surgelati – Le patatine fritte, le crocchette di patate e le patate saltate in padella devono essere adatte alla cottura a microonde.

Utilizzo del piatto di doratura

Normalmente, durante la cottura di cibi quali pizze o torte su un grill o in un forno a microonde, la pasta diventa molle e umida. Questo problema può essere evitato utilizzando un piatto di doratura. Poiché, sul fondo del piatto di doratura la temperatura può aumentare rapidamente, la crosta diventa croccante e dorata.

Il piatto di doratura può anche essere utilizzato per bacon, uova, salsicce, ecc.

NOTE MOLTO IMPORTANTI:

- Poiché la temperatura del piatto di doratura diventerà molto alta, indossare sempre dei guanti da forno;
- Non posizionare mai il piatto di doratura nel forno qualora manchi il piatto di vetro;
- Non posizionare alcun recipiente non resistente al calore (ad esempio tazze di plastica) sul piatto di doratura.

Modalità di cottura con il piatto di doratura:

1. Preriscaldare, il piatto di doratura selezionando la funzione Microonde e Grill per 3-5 minuti a un livello di potenza microonde di 600 W;
2. Pennellare il piatto di doratura con olio in modo tale da garantire una leggera doratura dei cibi;
3. Posizionare l'alimento fresco o congelato direttamente sul piatto di doratura;
4. Posizionare il piatto di doratura sul piatto girevole di vetro nel forno a microonde;
5. Selezionare la funzione Microonde e Grill e il tempo di cottura come di seguito descritto.

Alimento	Peso (g)	Tempo di cottura (min.):	Tempo di sosta (min.):	Raccomandazione:
Pizza	200	4 - 5	---	Se la pizza è sottile. Se la pizza è alta, aumentare il tempo di cottura di 1-2 minuti
	300	5 - 6	---	
	400	7 - 8	---	
Quiche e torte	200	3 - 4	2 - 3	
	300	5 - 6	2 -3	
Hamburger	150-200	8 - 10	5 - 8	Girare per 2 volte
patate al forno	400	6 - 8	---	Girare per 1 volte

NOTE MOLTO IMPORTANTI:

Poiché il piatto di doratura prevede uno strato in Teflon, usandolo in modo errato potrebbe danneggiarsi. Non tagliare mai gli alimenti direttamente sul piatto. Togliere gli alimenti dal piatto prima di tagliarli.

PULIZIA:

Il modo migliore per pulire il piatto di doratura consiste nel lavarlo con acqua calda e detergente, quindi risciacquarlo con acqua pulita. Non pulirla utilizzando spazzole o spugne dure che potrebbero danneggiare lo strato superiore.

Durante il funzionamento...

Interruzione di un procedimento di cottura

Il procedimento di cottura può essere interrotto in un qualsiasi momento premendo il tasto **START/STOP** o aprendo lo sportello del forno.

Automaticamente

- **non vengono più irradiate le microonde,**
- si disattiva il grill, che **rimane però molto caldo (pericolo di scottature!)**,
- si blocca il timer e a **display** viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

A questo punto diventa possibile

1. girare o mescolare le pietanze per rendere uniforme il procedimento di cottura,
2. modificare i parametri del procedimento,
3. interrompere il procedimento premendo il tasto **START/STOP**.

Chiudere lo sportello e premere il tasto **START/STOP** per riavviare il procedimento di cottura.

Modifica dei parametri

Per modificare i parametri di funzionamento (p.e. tempo, peso, potenza) durante il funzionamento del forno o interrompendo il procedimento di cottura, procedere come segue:

1. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi per <u>modificare la durata di cottura</u>; il nuovo tempo impostato viene subito memorizzato.
2. Premere il tasto **POTENZA/PESO** <u>per modificare la potenza o il peso</u>; iniziano a lampeggiare le relative spie. Modificare i parametri girando la **manopola** in una direzione qualsiasi e selezionare il valore desiderato premendo di nuovo il tasto **POTENZA/PESO**.

Annullare un procedimento di cottura

Per annullare un procedimento di cottura, premere il tasto **START/STOP** per 3 secondi.

Se il procedimento era già stato interrotto e lo si desidera ora annullare, premere il tasto **START/STOP** per altri 3 secondi.

Viene quindi emesso un segnale acustico e **a display** viene visualizzata l'ora.

Termine di un procedimento di cottura

Al termine di un procedimento di cottura vengono emessi 3 segnali acustici e a display viene visualizzata la parola **"End".**

Queste segnalazioni acustiche vengono ripetute ogni 30 secondi fino a quando non si apre lo sportello o non si preme il tasto **START/STOP**.

Scongelare

Nella seguente tabella sono indicati i tempi necessari per lo scongelamento di diversi alimenti in base al loro peso e i rispettivi tempi di riposo (utili per la distribuzione uniforme del calore nelle vivande); le indicazioni sono seguite da alcuni consigli utili.

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100	2-3	5-10	Girare una volta
	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare 2 volte
	1000	21-23	20-30	Girare 2 volte
	1500	32-34	20-30	Girare 2 volte
	2000	43-45	25-35	Girare 3 volte
Spezzatino	500	8-10	10-15	Girare 2 volte
	1000	17-19	20-30	Girare 3 volte
Carne macinata	100	2-4	10-15	Girare 2 volte
	500	10-14	20-30	Girare 3 volte
Salciccia arrosto	200	4-6	10-15	Girare una volta
	500	9-12	15-20	Girare 2 volte
Pollame intero o a pezzi	250	5-6	5-10	Girare una volta
Pollo	1000	20-24	20-30	Girare 2 volte
Pollastrello	2500	38-42	25-35	Girare 3 volte
Filetto di pesce	200	4-5	5-10	Girare una volta
Trota	250	5-6	5-10	Girare una volta
Granchio	100	2-3	5-10	Girare una volta
	500	8-11	15-20	Girare 2 volte
Frutta	200	4-5	5-10	Girare una volta
	300	8-9	5-10	Girare una volta
	500	11-14	10-20	Girare 2 volte
Pane	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare una volta
	800	15-17	10-20	Girare 2 volte
Burro	250	8-10	10-15	
Ricotta	250	6-8	10-15	
Panna	250	7-8	10-15	

Scongelare

Indicazioni generali di scongelamento

1. Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
2. La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
3. La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dalla spessore dell'alimento. Dato da considerare quando si preparano gli alimenti prima di metterli nel congelatore. Si consiglia quindi di suddividere gli alimenti in piccole porzioni a seconda della grandezza del recipiente.
4. Distribuire gli alimenti all'interno del vano cottura in modo che le parti più grosse (p.e. di pesce o le cosce di pollo) siano rivolte verso l'esterno. Le parti più sottili possono essere protette ricoprendole con una pellicola d'alluminio. **Importante:** la pellicola di alluminio non deve toccare le pareti del forno, perché potrebbero altrimenti formarsi delle scintille.
5. I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
6. Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.
7. Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro scongelamento viene proseguito a temperatura ambiente. Mescolare la panna congelata prima dell’uso.
8. Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
9. Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
10. Girare gli alimenti non appena il forno emette un segnale acustico e a display viene visualizzato: turn.
11. Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticarsi di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.
12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.
13. Non dimenticarsi che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

Cucinare con le microonde

Attenzione! Leggere attentamente il capitolo "Indicazioni di sicurezza" prima di utilizzare il forno a microonde.

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde.

- Prima di riscaldare o cucinare alimenti con buccia o pelle (p.e. mele, pomodori, patate, salsicce), bucherellarli affinché non scoppino. Tagliare gli alimenti a pezzi prima di iniziare a cucinarli nel forno.
- Prima di utilizzare un recipiente, assicurarsi che sia adatto alle microonde (vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").
- Durante la preparazione di alimenti a basso livello di umidità (p.e. **scongelamento di** pane, cottura di pop-corn, ecc.) avviene una rapida emissione di vapore. Il forno funziona così a vuoto, la pietanza potrebbe bruciarsi e danneggiare così l'apparecchio e il contenitore in cui si trova. Impostare quindi un tempo di preparazione assolutamente necessario e controllare il procedimento.
- Nel forno a microonde non è possibile riscaldare grandi quantità di olio (**friggere**).
- Togliere i **piatti pronti** dalla loro confezione perché questa non è sempre resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- **Se si vogliono mettere nel forno più contenitori**, p.e. delle tazze, disporli uniformemente sul piatto girevole.
- Non chiudere mai i sacchetti di plastica con clip di metallo, utilizzare quelle di plastica. Bucherellare più volte il sacchetto per permettere al vapore di uscirne.
- Assicurarsi che gli alimenti raggiungano **una temperatura di almeno 70°C** durante la loro cottura o riscaldamento.
- Durante la cottura potrebbe formarsi **condensa** sullo sportello del forno ed eventualmente sgocciolare verso il basso. La formazione di condensa è normale ed è ancora più accentuata quando la temperatura ambiente è bassa. La sicurezza del forno non ne viene compromessa. Al termine della cottura asciugare l'acqua di condensa.
- Quando si riscaldano liquidi, utilizzare **contenitori con grandi aperture** che permettano la fuoriuscita del vapore.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni, ai tempi di cottura e ai livelli di potenza indicati nelle tabelle.

Considerare comunque che i valori riportati sono puramente indicativi e che possono essere modificati a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento da cuocere. Si consiglia di modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base alle singole necessità. A seconda del tipo di alimento può rendersi necessario prolungare o ridurre i tempi di cottura, o aumentare o diminuire il livello di potenza.

Cottura nel forno a microonde

1. Quanto maggiore la quantità di alimenti, tanto più lungo sarà il tempo di cottura. Ricordarsi sempre che
   - doppia quantità = durata raddoppiata
   - mezza quantità = durata dimezzata
2. Quanto minore sarà la temperatura, tanto più lunga sarà la durata di cottura.
3. Gli alimenti liquidi si riscaldano più velocemente.
4. La disposizione corretta degli alimenti sul piatto girevole ne facilita la cottura uniforme. Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di struttura diversa disponendo quelli più compatti sul bordo del piatto e quelli meno compatti nel suo centro.
5. Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente. Il forno rinizia a funzionare dopo che si è richiuso lo sportello e si è premuto di nuovo il tasto START/STOP.

6. La maggior parte degli alimenti deve essere protetta con un coperchio, per poterne mantenere il livello di umidità e il sapore tipico. Il coperchio deve essere adatto alle microonde ed avere dei fori che permettano la fuoriuscita del vapore.

Cucinare con le microonde

Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure

Alimenti	Quantità (g)	Quantità di liquido da aggiungere	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Cavolfiore	500	100 ml	800	9-11	2-3	Dividere in rosette. Tagliare a fette. Con coperchio.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Funghi	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Piselli e carote, carote surgelate	300 250	100 ml 25 ml	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	Tagliare a fette o a dadini. Con coperchio.
Patate	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelare e tagliare a pezzi di uguale dimensioni. Con coperchio.
Peperoni	250	25 ml	800	5-7	2-3	Tagliare a pezzi o a listarelle. Con coperchio.
Porro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Cavolo di Bruxelles, surgelato	300	50 ml	800	6-8	2-3	Con coperchio.
Crauti	250	25 ml	800	8-10	2-3	Con coperchio.

Tabelle e suggerimenti – Preparazione del pesce

Alimenti	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Filetto di pesce	500	600	10-12	3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare.
Pesce intero	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare. Se necessario, proteggere con pellicola di alluminio le estremità sottili del pesce.

Cuocere con il grill

Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

Sistemare la griglia nel forno in modo che non tocchi le superfici metalliche del vano cottura, perché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Avvertenze importanti

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.
2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. **Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!**
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura con il grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti da cucina per prelevare le pietanze dal forno.
4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.
5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".
6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.
7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

Cuocere con il grill

Tabelle e suggerimenti – Grill senza microonde

Alimenti	Quantità (g)	Tempo (min.)	Suggerimenti
Pesce			
Orata Sardine/caponi	800 6-8 pezzi	18-24 15-20	Ungere leggermente con il burro. Girare a metà tempo di cottura e speziare.
Carne			
Salsicce	6-8 pezzi	22-26	A metà del tempo di cottura bucherellare e girare.
Hamburger, surgelati	3 pezzi	18-20	Girare 2 o 3 volte.
Costata (dallo spessore di circa 3 cm)	400	25-30	A metà del tempo di cottura aggiungere olio e girare.
Pane			
Pane tostato	4 pezzi	1½-3	Controllare la tostatura.
Sandwich al forno	2 pezzi	5-10	Controllare la cottura.

Preriscaldare il grill per 2 minuti. In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare la griglia per la cottura. Sistemare la griglia su un piatto che raccolga l'acqua e il grasso di cottura.

I tempi di cottura riportati sono puramente indicativi e possono essere modificati in base alla quantità e al tipo di pietanza che si vuole preparare. Si possono preparare carne e pesce dall'ottimo sapore, se prima di grigliarli li si unge con olio vegetale, li si spezia e li si lascia marinare per alcune ore. Salare solo dopo che sono stati grigliati.

Non si corre il rischio che le salsicce scoppino, se le si bucherella con una forchetta prima della cottura.

A metà procedimento di cottura iniziare a controllarlo e girare le pietanze.

Il grill è particolarmente adatto per la cottura di pezzi sottili di carne e pesce. I pezzi di carne sottili devono essere girati solo una volta, mentre quelli più spessi più volte.

Cuocere con il grill

Tabelle e suggerimenti – Combinazione microonde con grill

La combinazione microonde con grill è ideale per preparare velocemente le pietanze e per dorarle contemporaneamente. Gli alimenti possono anche essere gratinati.

Le microonde e il grill funzionano contemporaneamente: le microonde cuociono e il grill tosta.

Ricette	Quantità (g)	Stoviglie	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Sformato di pasta	500	piane	400	12-17	3-5
Sformato di patate	800	piane	600	20-22	3-5
Lasagne	circa 800	piane	600	15-20	3-5
Sformato di ricotta	circa 500	piane	400	18-20	3-5
2 cosce di pollo fresche (sulla griglia)	200 g l'una	piane	400	10-15	3-5
Pollo	circa 1000	piane e ampie	400	35-40	3-5
Zuppa di cipolle gratinata	2 tazze da 200	scodelle	400	2-4	3-5

Prima di utilizzare stoviglie e contenitori vari, assicurarsi che siano adatti alle microonde. Utilizzare esclusivamente recipienti adatti.

I recipienti che vengono utilizzati per la modalità di cottura combinata, devono essere adatti sia alla cottura con le microonde sia a quella con il grill. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".

I valori riportati nella tabella sono puramente indicativi e possono variare a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento scelto.

Se il tempo di cottura non è stato sufficiente per dorare la pietanza come desiderato, attivare la funzione "Grill" per altri 5 o 10 minuti.

Osservare i tempi di riposo e girare i pezzi di carne e pollame.

In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare il piatto girevole per la cottura.

I valori indicati nelle tabelle si riferiscono ad un vano cottura freddo (non è necessario preriscaldarlo).

Stoviglie adatte per le microonde

Funzione microonde

Quando si utilizza la funzione Microonde non dimenticarsi che queste vengono riflesse dalle superfici metalliche, mentre il vetro, la porcellana, la terraglia, la plastica e la carta si lasciano attraversare.

Pertanto **non utilizzare con le microonde pentole e stoviglie di metallo o recipienti con elementi o decorazioni metalliche**. Non utilizzare nemmeno stoviglie di vetro e terraglia con decorazioni o riporti metallici (p.e. cristallo al piombo).

Le stoviglie o i recipienti ideali per la cottura nel forno a microonde sono il vetro pirofilo, la porcellana o la terraglia, così come la plastica termoresistente. Utilizzare stoviglie di vetro e porcellana molto sottili e fragili solo per tempi di cottura brevi, p.e. solo per riscaldare.

I cibi caldi trasmettono il calore alle stoviglie, che possono così surriscaldarsi. Utilizzare pertanto sempre una presina per prelevare le pietanze dal forno.

Test stoviglie

Sistemare le stoviglie per 20 secondi nel forno e accenderlo alla massima potenza. Se le stoviglie rimangono fredde o si riscaldano solo leggermente, significa che sono adatte alle microonde. Se invece si dovessero riscaldare troppo o dovessero formarsi scintille, significa che non sono adatte.

Funzione Grill

Se si utilizza la funzione "Grill" le stoviglie devono essere resistenti a temperature di almeno 300°C.

Le stoviglie di plastica non sono adatte alla cottura con il grill.

Combinazione Microonde + Grill

Quando si combinano le microonde con il grill bisogna utilizzare stoviglie adatte ad entrambe le due modalità di cottura.

Contenitori e pellicole di alluminio

I piatti pronti contenuti in recipienti di alluminio o avvolti in pellicole di alluminio possono essere cotti nel forno a microonde, se si osservano le seguenti indicazioni.

- Osservare le indicazioni fornite dal produttore e riportate sulla confezione.
- I contenitori di alluminio non devono avere una profondità superiore ai 3 cm e non devono toccare le pareti del vano cottura (**distanza minima: 3 cm**). Rimuovere i coperchi di alluminio.
- Sistemare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto girevole. Se si utilizza la griglia, sistemare il recipiente su un piatto di porcellana. Non appoggiare mai il contenitore direttamente sulla griglia.
- I tempi di cottura si prolungano perché le microonde possono penetrare nelle pietanze solo dall'alto. In caso di dubbi utilizzare stoviglie conosciute che sono adatte alle microonde.
- Si può utilizzare la pellicola di alluminio durante la modalità di scongelamento per riflettere le microonde. Permette, per esempio, di proteggere le parti delicate di alimenti come pollame o carne macinata mentre li si scongela.
- **Importante!** Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura, perché altrimenti si potrebbero formare delle scintille.

Coperchio

Si consiglia l'utilizzo di coperchi di vetro, plastica o pellicola trasparente, perché in questo modo

1. si evita un'eccessiva fuoriuscita di vapore (soprattutto con tempi di cottura molto lunghi);
2. si accelera il processo di cottura;
3. si impedisce che gli alimenti si essicchino;
4. si conserva l'aroma delle pietanze.

I coperchi non devono essere a tenuta stagna, per evitare che si formi qualsiasi tipo di pressione. I sacchetti di plastica devono presentare aperture uniformi. I biberon, i vasetti con alimenti per neonati e contenitori simili non devono essere riscaldati con il coperchio perché altrimenti si corre il rischio che scoppino.

Stoviglie adatte per le microonde

Tabella - Stoviglie

La seguente tabella offre un quadro generale di quali tipi di stoviglie siano adatte ai diversi tipi di cottura.

Modo di funzionamento / Tipo stoviglie	Microonde		Grill	Microonde + Grill
	Scongelare / riscaldare	Cuocere		
Vetro e porcellana 1) Adatte alla casa, non termoresistenti, possono essere lavate nella lavastoviglie.	sì	sì	no	no
Ceramica smaltata Vetro termoresistente e porcellana	sì	sì	sì	sì
Ceramica e stoviglie in terraglia 2) Non smaltate o smaltate ma senza decorazioni metalliche	sì	sì	no	no
Stoviglie di terracotta 2)				
smaltate	sì	sì	no	no
non smaltate	no	no	no	no
Stoviglie di plastica 2)				
termoresistenti fino a 100°C	sì	no	no	no
termoresistenti fino a 250°C	sì	sì	no	no
Pellicole di plastica 3)				
Pellicole per alimenti	no	no	no	no
Cellofan	sì	sì	no	no
Carta, cartone e pergamena 4)	sì	no	no	no
Metallo				
Pellicola di alluminio	sì	no	sì	no
Confezioni di alluminio 5)	no	sì	sì	sì
Accessori (griglia)	no	no	sì	sì

1. Senza bordo dorato o argentato e senza cristallo al piombo.
2. Attenersi alle indicazioni del produttore!
3. Non utilizzare clip metalliche per chiudere i sacchetti. Bucherellare i sacchetti. Utilizzare le pellicole solo per coprire.
4. Non utilizzare piatti di carta.
5. Esclusivamente confezioni piane di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura.

Pulizia e manutenzione

La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.

Attenzione! Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente provvedendo alla rimozione di tutti i resti di cottura. Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**

Attenzione! Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.

Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive e neppure oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a pressione o a getto di vapore.

Frontale dell'apparecchio

È sufficiente pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

Per la pulizia di **apparecchi con frontale di alluminio** utilizzare un detergente delicato per vetro e un panno morbido e senza pelucchi. Pulire la superficie in senso orizzontale e non facendo pressione.

Rimuovere immediatamente resti di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Queste macchie potrebbero corrodere l'apparecchio.

Evitare che defluisca dell'acqua all'interno dell'apparecchio.

Vano cottura

Dopo ogni utilizzo pulire le pareti interne con un panno umido, perché in questo modo è più facile eliminare spruzzi e resti di cibo, prima che si incrostino.

Utilizzare un detergente non aggressivo per rimuovere le incrostazioni più tenaci. **Non utilizzare spray per forni o detergenti aggressivi o abrasivi.**

Assicurarsi che lo sportello e il frontale siano sempre molto puliti, al fine di assicurare il funzionamento perfetto dell'apparecchio.

Evitare che penetri acqua nelle fessure e nei fori di aerazione del microonde.

Pulire regolarmente il fondo del vano cottura, specialmente se vi si sono depositati liquidi, rimuovendo il piatto girevole e il suo supporto (con tanto di perno).

Non accendere l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.

Se il vano cottura dovesse essere molto sporco, appoggiare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole e far funzionare il forno alla massima potenza per circa 2 o 3 minuti. Il vapore che si forma ammorbidisce le macchie di sporco, che possono poi essere facilmente rimosse con un panno morbido.

Per neutralizzare facilmente eventuali odori sgradevoli (p.e. quelli dopo la preparazione del pesce), aggiungere un paio di gocce di succo di limone o di aceto all'acqua di una tazza che sarà poi messa nel forno e riscaldata per 2 o 3 minuti a potenza massima (mettere un cucchiaino nella tazza per evitare un ritardo di bollitura).

Pulizia e manutenzione

Superficie superiore del vano cottura

Se dovesse essersi sporcata la superficie superiore interna dell'apparecchio, smontare il grill per facilitarne la pulizia.

Prima di sganciare il grill aspettare che si sia raffreddato per evitare il rischio di scottature.

Procedere quindi come segue:

1. Ruotare di 90° il supporto del grill **(1)**.
2. Abbassarlo quindi con cautela **(2)**. **Non fare troppa forza perché si rischia altrimenti di danneggiare l'apparecchio.**
3. Dopo aver provveduto alla pulizia della superficie, riportare il grill **(2)** nella sua posizione originaria procedendo nella sequenza inversa.

La copertura (3) che si trova sulla superficie superiore, deve essere sempre pulita. Resti di cottura che dovessero accumularsi sulla copertura potrebbero generare scintille o essere la causa di danni all'apparecchio.

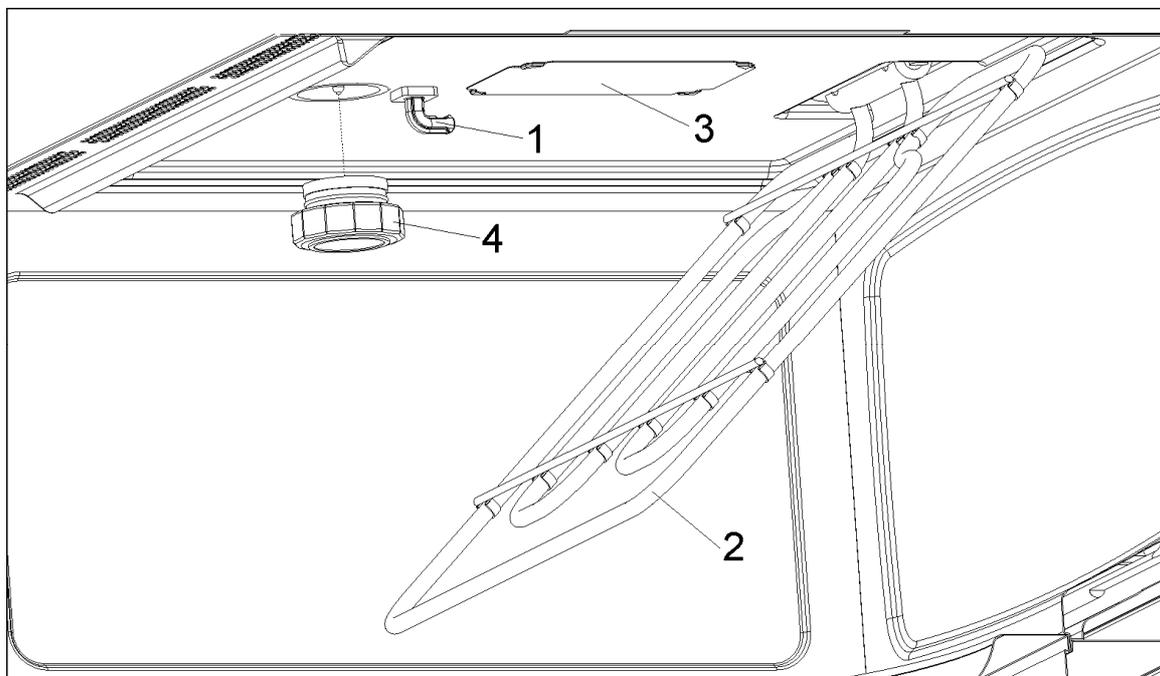
Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.

La rimozione della copertura potrebbe creare situazioni pericolose.

Il vetro per la copertura della luce **(4)** si trova sul cielo dell'apparecchio e può essere rimosso facilmente per essere pulito. Rimuovere il vetro di copertura svitandolo e pulirlo con acqua e detergente per piatti.

Accessori

Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. In caso dovessero essere molto sporchi, metterli prima in ammollo e quindi lavarli con una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie.

Assicurarsi che il piatto rotante e il suo supporto siano sempre puliti. Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.

Guasti, cosa fare?

ATTENZIONE! Qualsiasi tipo di riparazione deve essere effettuato solo da personale specializzato. Qualsiasi riparazione che non venga eseguita da personale autorizzato dalla casa produttrice potrebbe rivelarsi pericolosa.

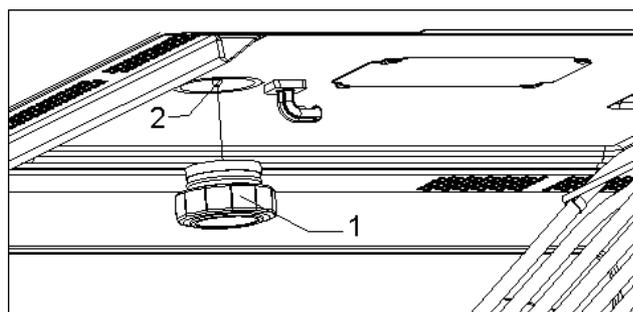
I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza.

- **Il display è oscurato!** Controllare se
  - si è disattivata l'indicazione dell'ora (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **Premendo i tasti non si attiva nessuna funzione!** Controllare se
  - si è attivato il blocco di messa in funzione (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **L'apparecchio non funziona!** Controllare se
  - la spina è correttamente inserita nella presa,
  - è attivo il circuito di alimentazione del forno,
  - lo sportello è chiuso bene (lo sportello scatta quando si chiude),
  - degli elementi estranei si trovano tra sportello e frontale del vano interno.
- **Durante il funzionamento del forno si sentono rumori strani!** Controllare se
  - vengono generate scintille all'interno del forno a causa della presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte");
  - le stoviglie toccano le pareti del vano cottura;
  - nel vano cottura si trovano spiedini o cucchiai.
- **Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente!** Controllare se
  - si sono utilizzate inavvertitamente stoviglie metalliche;
  - il tempo di funzionamento e il livello di potenza impostati sono corretti;
  - il cibo sistemato nel vano cottura è in quantità maggiore o è più freddo del solito.
- **Le pietanze sono diventate troppo calde, si sono seccate o bruciate!** Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.
- **Al termine del procedimento di cottura si sente un rumore!** Non si tratta di un guasto. Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.
- **Il forno funziona ma non si accende la luce interna!** Se tutti i programmi funzionano correttamente, significa che la lampadina si è probabilmente bruciata. Si può continuare ad utilizzare il forno.

Sostituzione della lampadina

Procedere come qui di seguito indicato per sostituire la lampadina.

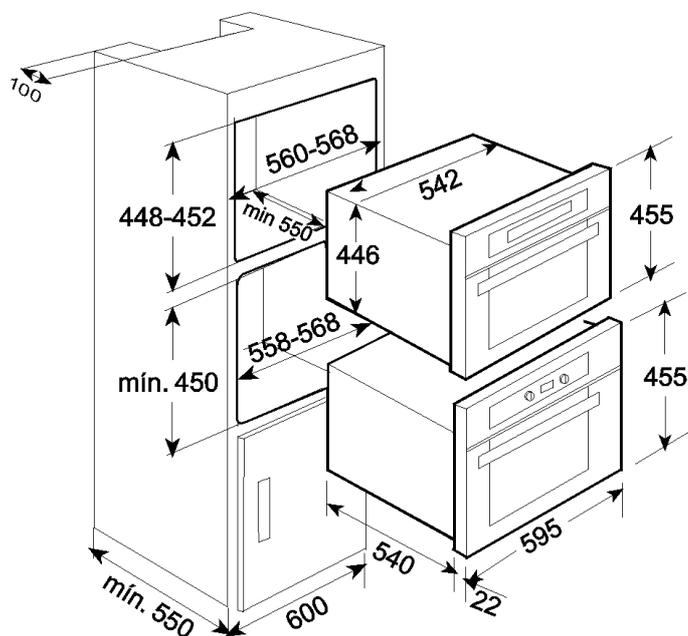
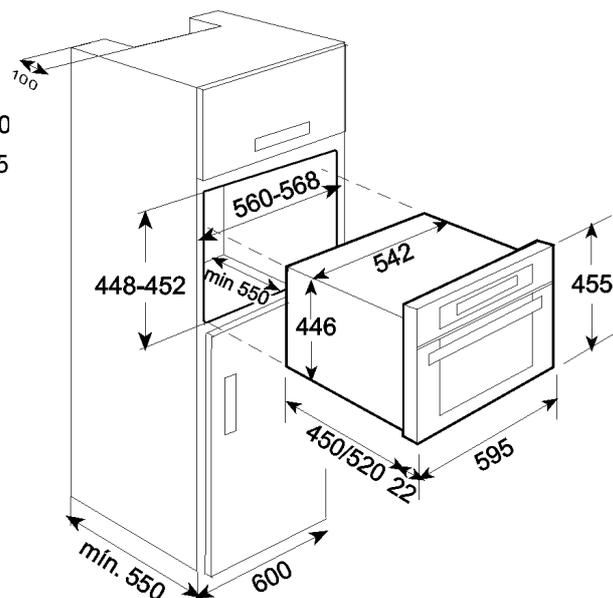
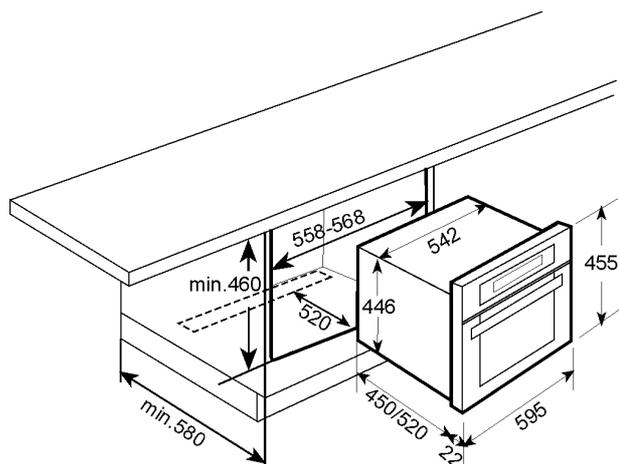
- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa o interrompere il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- Svitare la copertura della luce **(1)**.
- Rimuovere la lampada alogena **(2)**. **Attenzione! La lampadina può essere molto calda!**
- Inserire una nuova lampada alogena da 12V / 10W. **Attenzione! Non toccare mai il vetro della lampadina direttamente con le dita perché la si potrebbe danneggiare.** Attenersi alle indicazioni del produttore della lampadina.
- Avvitare il vetro di copertura della lampadina **(1)**.
- Riallacciare l'apparecchio all'alimentazione di corrente.

Dati tecnici

Descrizione delle modalità di funzionamento

Simbolo	Funzione	Potenza d'uscita microonde	Alimenti
	Microonde	200 W	Scongelare lentamente i cibi delicati; per scongelare e proseguire la cottura a bassa potenza.
		400 W	Cucinare carni, pesce e riso Scongelare velocemente piccole quantità e cibi per neonati quali, ad es., biberon.
		600 W	Riscaldare e cucinare cibi
		800 W	Cucinare verdure e patate Cucinare gratinati e piatti preparati Scongelare e cucinare piccole quantità
		1000 W	Riscaldare liquidi
	Microonde + Grill	200 W	Gratinare toast.
		400 W	Grigliare pollame e carne.
		600 W	Cottura di vol-au-vent e sformati.
	Grill		Grigliare.

Dati tecnici

- Tensione (CA) .... (vedi targhetta)
- Potenza richiesta .... 3300 W
- Potenza del grill.... .... 1500 W
- Potenza erogata, microonde. .... 1000 W
- Frequenza del microonde … .... 2450 MHz
- Dimensioni esterne (LxAxP).. 595 × 455 × 472 mm
- Dimensioni vano cottura (LxAxP) .... 420 × 210 × 390 mm
- Capacità forno.. 32 l
- Peso.. 32 kg

Installation / Incasso / Einbau

EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearlo.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.